

2025
KW 26

Anton Giner



Tiroler Gemüsebox GmbH & Co KG
Familie Lebesmühlbacher
A-6233 Kramsach · Wittberg 24
Tel: 05337 – 64 563 · Fax: 63601
E-Mail: tiroler@gemuesebox.at
www.tiroler.gemuesebox.at



Die Kloane:

1 Romanischer Salat, 1 Bund Mangold, 2 Zucchini, 1 kg Frühkartoffeln, 5 Karotten

Gemüsebox:

1 Romanischer Salat, 2 Zucchini, 1 kg Frühkartoffeln, 1 Melanzani, 1 Broccoli, 1 Frühlkraut, 6 Karotten

Familienbox:

1 Romanischer Salat, 1 roter Blattsalat, 1 kg Frühkartoffeln, 1 Junglauch, 8 Karotten, 1 Gurke, 1 Karfiol, 2 Zucchini

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsebox!

Die Ferien rücken näher und damit beginnt die Haupturlaubszeit. Bitte geben Sie uns frühzeitig ein etwaiges Aussetzen der Zustellung bekannt, das ist spätestens der Dienstag um 12 Uhr, in der betreffenden Woche. Danach wird von uns kistengenau und endgültig bei den Landwirten bestellt. Um Fehler in der Organisation und Logistik zu vermeiden, können spätere Abmeldungen leider nicht berücksichtigt werden. Bei digitalen Bestellungen (Mail, Gemüseboxen App, Anrufbeantworter) kommt immer eine persönliche Bestätigung von uns, im Normalfall am selben, spätestens jedoch am nächsten Tag!

In der kommenden Woche bieten wir Ihnen nochmals die besonders schmackhaften **Frühkartoffeln Anuscka** in einer 5 kg oder 10 kg Einheit an.

In den beiden darauffolgenden Wochen, KW 28 (9.-11.7.) und KW 29 (16.-18.7.) erhalten wir von Regina Norz die **fruchtigen Herzkirschen**.

Die Zusatzbox **Tiroler Feldzwiebel** bieten wir ebenso in KW 28 und 29 an: Eine absolute Rarität für Tirol, die im letzten Jahr so richtig eingeschlagen hat.

Es wird eine tolle Ernte abgeben, die heißen Tage begünstigen eine optimale Bodentrocknung und Schalenbildung. Sie können dieses Zusatzangebot ab sofort bestellen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern & das Team der Tiroler Gemüsebox

Zusatzbox: Frühkartoffeln

5 kg

Preis: € 14,20 inkl. MwSt.

10 kg

Preis: € 18,98 inkl. MwSt.

KW 27: 02.-04.07.2025

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 01.07.2025, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzboxen

KW 28	Kirschen (1,8 kg)	€ 24,25
	Zwiebeln (4 kg)	€ 12,98
KW 29	Kirschen (1,8 kg)	€ 24,25
	Zwiebeln (4 kg)	€ 12,98

REZEPTE

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage unter www.tiroler.gemuesebox.at

Blätterteig-Tarte mit Zucchini

Rezept für 1 Tarte

1 Blätterteig (Fertigprodukt), 2 Zucchini

Guss: 250 ml Rahm, 100 g Bergkäse, 60 g Parmesan, 50 g Mehl, 3 Eier, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle
Springform mit Butter ausfetten. Blätterteig hineinlegen, Rand in Falten legen. Zucchini der Länge nach in sehr dünne Scheiben hobeln (Kartoffelschäler). Petersilie und Knoblauch fein hacken. Zucchini-Scheiben aufrecht in die Form stellen, geriebenen Bergkäse in die Lücken füllen. Rahm, Parmesan, Eier, Mehl, gehackten Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer verquirlen, gleichmäßig über die Zuccinischeiben gießen, sofort backen (damit die Zucchini nicht zu viel Wasser ziehen). Tarte bei 220°C 30 Minuten backen, Hitze auf 180°C reduzieren, weitere 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen. Springform entfernen und auskühlen lassen, damit der Guss noch etwas fester werden kann.

Frühkartoffeln mit Kräuter-Joghurt-Sauce

Rezept für 3-4 Personen

1 kg Frühkartoffeln, Kräuter-Joghurt-Sauce: 150 g Joghurt, 100 g Mayonnaise, nach Belieben 80 g Zwiebel, 4 hart gekochte Eier, etwas Weißweinessig, 1 kleiner Bund Petersilie, 1 kleiner Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Frühkartoffeln gut waschen, weichkochen und mit der Kräuter-Joghurt-Sauce servieren. Hartgekochte Eier, Zwiebel und Kräuter fein hacken, mit Joghurt, Mayonnaise und Weißweinessig vermengen, mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.

Spaghetti mit Mangold

Rezept für 4 Personen

500 g Spaghetti, 4 Knoblauchzehen, 1 Bund Mangold, Olivenöl nach Belieben, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Parmesan zum Reiben
Spaghetti al dente kochen. Mangold waschen, Stiele in 1 cm lange Stücke schneiden, Blätter in 1 cm breite Streifen schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erwärmen, zerdrückten Knoblauch darin etwas anschwitzen. Mangold dazugeben, 5 Minuten zugedeckt dünsten, Flüssigkeit einkochen (ggf. abgießen), mit Salz und Pfeffer würzen, noch heiß unter die Spaghetti mischen, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.